Livländische
Gouvernements-Zeitung.
Nichtofficieller Theil.

Лифляндскихъ
Губернскихъ Вѣдомостей
ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

Mittwoch, den 18. August 1865. № 93. Середа, 18. Августа 1865.

Die Bereitung des Frankfurter Apfelweins nach Sachsenhäuser Art.

Nach Garteninspector Lucas.

(Nach den Landwirthschaftl. Blättern.)

Es ist eine bekannte Thatsache, daß der Apfelwein in Sachsenhausen bei Frankfurt schon seit langen Jahren am besten bereitet wird. Die Fama will sogar dessen Erfindung in Sachsenhausen wissen. Nach dieser Sage soll nun ein Gärtner vor grauer Vorzeit einen Apfel zerdrückt haben und durch dessen Saftausströmung auf den Gedanken der Apfelweinbereitung gekommen sein. Dem sei nun, wie ihm wolle, so bleibt sicher, daß, wer ein reines, kräftiges und markiges Glas trinken wollte, mußte in die kleinen, niederen Stuben der Sachsenhäuser Gärtner gehen, denn sie hatten lange und fast bis heute noch die Erfahrungen und Kenntnisse, diesen Trank zu bereiten, fast als Geheimniß für sich, trotzdem sie doch vor Aller Augen ihr Geschäft betrieben.

Die Apfelweinbereitung hat sich jetzt allenthalben verbreitet, aber weder die Bierbrauer mit ihren guten Kellern, noch die vielen anderen kleinen Zapfer bringen es weiter, als zu einem leichten, faden und säuerlichen, öfter mit schimmligem Beigeschmack behafteten Getränk, das Mancher stehen läßt oder nur hinunterschluckt, weil es — Geld gekostet, währenddem die besten Apfelweinbereiter kaum Hände genug haben, um zu zapfen, was gefordert wird und es ist gar nichts Seltenes, daß solche bei wärmerem Wetter oder an Festtagen 8 Ohm (à 80 württembergische Maß oder 120 preußische Quart) pro Tag verzapfen. Viele dieser, durch Kenntnisse und Erfahrung Begünstigten machen bei nicht zu hohen Apfelpreisen 30 bis 60 Stückfaß (à 8 Ohm) in einem Herbst; sie arbeiten manchmal mit mehreren Mühlen und Keltern und mit 4 bis 8 Mann Arbeiter, welche entweder zusammen pro Stückfaß oder pro Tag 1 Fl. nebst freien Trunk erhalten. Zu diesem Geschäft werden da, wo der Eigenthümer nicht immer dabei sein kann, nur erfahrene Sachsenhäuser genommen; bei gewöhnlichen Arbeitern muß der Eigenthümer fleißig bei der Hand sein, damit keine Fehler vorgehen.

In Nachstehendem will der Herr Verf. versuchen, das Verfahren nach alter bewährter Regel zu schildern und beschreibt die Sache nach ihrer natürlichen Folge.

1) Fässer müssen so gut wie alles sonst Benöthigte selbstverständlich vorhanden sein, ehe ans Apfelweinmachen gegangen werden kann. Die Fässer müssen stark im Holz, rein und gut sein. Hat ein Faß lange leer gelagert und wurde oft mit Schwefel ausgebrannt, so muß dasselbe vollkommen mit kochendem Wasser gebrüht und tüchtig ausgeschwenkt werden, damit das Schwefelgas, was Kopfweh verursacht, wenn es im Fasse bleibt, herausgetrieben wird. Vom Schimmel angelaufene Fässer müssen vollkommen davon befreit werden, weil sonst der Apfelwein sicher darin verdirbt. Ein Faß, worin der Schimmel tief eingegriffen, sollte gar nicht genommen werden.

2) Mühle und Kelter; je vollkommener solche gebaut sind, desto vortheilhafter für die Bereitung und desto ersparender für den Unternehmer; die Mühle soll je feiner, um so besser mahlen, selbst so fein, daß die Kerne der Aepfel mit vermahlen werden, damit die ganze Masse möglichst ungeschmälert zur Presse oder Kelter kommt, welche letztere so stark als möglich pressen soll, damit in den Trestern so wenig als möglich Saft verloren geht.

3) Der Keller soll luftrein, mehr kalt als warm und mehr trocken als feucht sein, da in warmen, flachen, feuchten Kellern nie ein guter, seine Gährung richtig bestandener Apfelwein erzielt werden wird, auch selbst dann nicht, wenn alle Sorgfalt auf die anderen Bedingungen verwendet würde.

4) Die Aepfel sollen fester, doch nicht zu saurer Art sein, wie z. B. Kohläpfel (der schwarze Matapfel, Schafsnase), Matäpfel, Streifling (Streimerling), Borsdorfer, Hammeldeinchen, überhaupt späte, feste Sorten untereinander gemengt, da es außer dem Kohlapfel wohl selten gelingen möchte, einen vorzüglichen Körper haltenden Wein zu erzielen; nur dieser Kohlapfel giebt nach der Erfahrung für sich allein einen guten, dauerhaften Wein. (Auch der Bohnapfel und die große Casseler Reinette wird dort sehr viel zu Most verwendet. Die Aepfel aus Gebirgsgegenden werden denen vom flachen Lande oder auf üppigem Boden in weniger luftreinen Lagen gewachsenen, vorgezogen, und letztere nur dann erst genommen, wenn man erstere nicht mehr haben kann. Man läßt die Aepfel am Baume wo möglich reifen; in Jahren, wo solche langsam und ungleich reifen, sollen die reifen ausgeschüttelt und diese jedesmal gleich vom Baume gekeltert werden. Sind die Aepfel nicht vollständig reif und müssen vor dem Froste vom Baume abgenommen werden, so kommen sie auf Haufen zum Schwitzen oder Rösten und nachher erst zum Keltern.

5) Die vollkommen reifen Aepfel werden möglichst nach dem Einbringen sogleich gemahlen, das Gemahlene

in halbe Stückbutten (2 Eimer = 4 Ohm) gestellt und was heute gemahlen wird, soll morgen gekeltert werden und darf nicht länger stehen bleiben, damit keine förmliche Gährung sich schon in den Bütten entwickelt, welche nachtheilig wirkt; es bleiben also die gemahlenen Aepfel immer 24 Stunden zum Aufnehmen im Kellerraume stehen.

6) Das Gemahlene kommt mit Brühe und Brocken auf die Kelter, wird möglichst stark ausgepreßt, sodann noch zweimal umgraben und jedesmal wie angegeben gepreßt. Manche graben dreimal, was aber nicht vortheilhaft für die Güte des Mostes sein soll, indem sich dann nur herber Saft auspressen läßt.

7) Von der Kelter kommt der Most sogleich ins Faß, welches nur so hoch gefüllt wird, daß vom Spundloch noch 4 Zoll leer sind, damit der Most durch die Gährung nicht selbst mit ausgeworfen wird, sondern nur die leichten Trebertheile, die er enthält. Auf das Spundloch legt man am besten einen reinen Schieferstein, wodurch der Most genügende Luft zur Gährung behält und sich reinigen kann. Auch kann man ein weites, größeres Glas verkehrt auf das Spundloch stülpen, das den Vortheil hat, daß man jederzeit, ohne zu lüften, sehen kann, was vorgeht und daß der Keller nicht mit verdorbener Luft angefüllt wird. Von Zeit zu Zeit muß die ausgeworfene Masse, wie Schaum, Brocken vom Spundloch entfernt und gereinigt werden. Aufg wird alle 10 bis 14 Tage, damit der Most hoch genug steht, um auswerfen zu können und sich kein Schimmel im Faß ansetzen kann.

8) Etwa Neujahr wird der Most, der nun schon einen großen Theil seiner Vorgährung bestanden hat, auf andere Fässer abgestochen und zwar bei reif gekeltertem Obst wird derselbe durch Schläuche von einem Faß ins andere getrieben und bei unreiferem Obst wird der Most vermittelst Eicher und Eimer von einem Faß ins andere geschüttet, damit dieser letztere durch Berührung mit der Luft zarter und milder wird und ersterer von seiner Güte nichts verliert.

9) Ist abgestochen, so wird die Hefe zurückgelassen, der Spund verkehrt und locker auf das Spundloch gestellt und ist die meiste Gährung vorüber, so setzt man den Spund, welcher 3 bis 4 Zoll in den Wein reichen soll, richtig, aber nicht zu fest auf, weil der Wein noch stets fortgährt und arbeitet, wobei die Auffüllung stets nicht zu vergessen ist. Nachträglich wird noch bemerkt, daß man beim Brühen der Fässer dem Wasser Blätter von Welschnüssen oder gestoßene Wachholderbeeren beimischen kann, was dem Wein einen angenehmen Geschmack beifügt.

Kann man alle diese Bedingungen erfüllen und ihnen genau nachkommen, so ist es außer Zweifel, daß man nur einen ganz vorzüglichen Wein erhalten wird, welcher mehr Körper hat und weit angenehmer zu trinken ist, als die wässerigen, geringen Weine, welche in minder guten Anlagen producirt werden. Bedachtsamkeit und Uebung müssen natürlich das Ihrige thun, namentlich da ein einziger Fehler alles Andere vereiteln wird.

10) Für Diejenigen, welche keine stark verbrauchende Wirthschaften haben, d. h. wo der Verbrauch, Zapf- oder Ausschank langsam geht, bemerkt der Herr Verf. noch weiter, daß es beim Abstich nothwendig wird, den Wein auf kleinere Fässer abzulassen, welche bald geleert werden, denn je länger von einem Faß herausgelassen wird, desto fader wird der Wein werden und nur in solchen Wirthschaften, wo binnen einigen Tagen ein Stückfaß leer wird, ist es rathsam, ein solches anzustechen. Der Apfelwein soll beim Zapf immer nur krugweise (3 bis 6 Maß haltend) aus dem Faß geholt werden, bei warmem Wetter muß dieser Krug in der Schenke in fortwährend frischem, kaltem Wasser stehen und bei kaltem Wetter sollen mehrere Krüge aufgestellt werden, damit der Wein sich etwas überschlage, da derselbe immer nur bei mittlerer Wärme seinen besten Geschmack zeigt.

Mit Ausschenken (Zapfen) fängt man oft schon an der Kelter an und zapft während der Gährung bis zum Abstich, oder ohne Unterbrechung fort. Süß, frisch von der Kelter ist der Apfelwein ein Lieblingstrunk der Städter, hauptsächlich der Frauenzimmer und der Armen, welche sich Brod einbrocken und ihn alsdann zur Mahlzeit benutzen. Die wahren Apfelweintrinker lieben ihn nur in vorgeschrittener Gährung, wenn er milchweiß saust und braust; von da an schmeckt er ihnen stets besser; am besten aber nach der Klärung, welche nach dem Abstich eintritt (Februar). Obgleich ein guter, richtiger Apfelwein zwei Jahre und länger trinkbar bleibt, so lieben die Apfelweintrinker ihn doch nur im jugendlichen Alter (erstes bis zweites Jahr).

Die in Frankfurt allgemein eingeführte Obstmahlmühle, die schon von Christ stammt und vom Mechanikus Fritz in Frankreich verbessert wurde, hat als wesentlichen Bestandtheil zwei steinerne, rauh gehauene Walzen, welche das vorher durch einige gegeneinander sich bewegende eiserne Zinken zerrissene Obst zerdrücken und zwar so, daß es nicht so fein wie beim Reiben oder Quetschen wird, sondern als flachgedrückte Stücke wie Lappen in die untergestellte Kufe fällt. Christ sagt selbst von dieser Mühle daß sie „den herrlichen Vortheil habe, daß Alles gleich gemahlen, aber nicht zermalmt, sondern nur gequetscht und gedrückt werde, so daß sich der Troß sehr gut und rein auspressen lasse. Das so Gemahlene laufe, weil nichts Breiichtes dabei sei, rein von der Presse ab und führe so wenig feine Trebertheile bei sich, daß man an zehn Ohm wohl ein Ohm gewinne, gegen solche Fässer, worinnen auf dem Mahltrog zermalmter Apfelwein liege." Zwei Personen mahlen nach Christ in einer Stunde mehr, als sie in 1½ Stunde stoßen können und werden durch das Mahlen von 6 Maltern Aepfel nicht so ermüdet, als wenn sie nur 2 Malter stoßen.

Der verstorbene Fabrikant Kienle in Pforzheim äußert sich im Hohenheimer Wochenbl. über diese Obstmahlmühle in folgender Weise: „Sie zermalmt das Obst so schnell und zweckentsprechend, daß, wenn drei Personen dieselbe treiben, eine nur stets anzufüllen hat. 600 badische Sester (ca. 174 Berl. Scheffel) Obst werden in 12 Stunden gut zerquetscht. Durch die zwei Walzen, die enger und weiter gestellt werden können, je nachdem es der vorgeschrittene Reifegrad und die Qualität des Obstes erfordert, kann dasselbe mehr oder weniger fein zermalmt werden. Jedenfalls hat diese Maschine große Vorzüge vor dem gewöhnlichen Mahltrog; sie nimmt wenig Platz ein, es wird viel Zeit erspart, die Arbeit geht leicht von Statten und hauptsächlich wird gleichförmig zermalmt, namentlich das so schwer zu pressende Breiichte vermieden, bekanntlich ein Hinderniß, vollkommen auszupressen und Ursache, warum der Most nicht klar von der Presse läuft, was durch die Maschine ganz beseitigt wird. In Frankfurt und der Umgegend ist diese Maschine schon länger in

Gebrauch; namentlich Bierbrauer, die viel Apfelwein bereiten, haben oft zwei solcher; ich selbst besitze sie schon über zwölf Jahre und bin sehr gut damit zufrieden."

Der Herr Verf. hat mit dieser Maschine bei einem Besuch in Frankfurt arbeiten sehen und auch mitgearbeitet. Es waren damals fünf Arbeiter beschäftigt, drei an der Mühle und zwei an der Presse; durch diese wurden täglich 16 Ohm Apfelwein hergestellt. In Würtemberg ist der halbrunde Mahltrog sehr verbreitet, allein er erfordert ungemein viel Arbeitskraft und seine Leistung steht dem runden Mahltrog, der ursprünglich in der Normandie allein im Gebrauch war, jetzt aber sowohl in Baden, Würtemberg, wie auch in Oberösterreich nicht mehr selten angetroffen wird, nach.

Göritz führt im Hohenheimer Wochenbl. 1840 über denselben nach seinen in der Normandie gemachten Beobachtungen Folgendes an: „Ein solcher Mahltrog hat einen Umfang von 60 bis 70 Fuß, ist 1—1½ Fuß tief und oben breiter als auf dem Grunde, denn seine obere Breite beträgt 14 Fuß, seine untere nur 6 Fuß. In seiner Mitte erhebt sich ein Pfosten, der zum Drehungspunkte für den Balken dient, an dessen Ende der Mahlstein befestigt ist. Dieser hat ungefähr 6 Fuß im Durchmesser und 4 bis 5 Fuß Dicke. An dem Balken, welcher die Achse des Quetschrades bildet, wird beim Mahlen eine Art Rechen angebunden, welcher in dem Troge nachläuft und die sich an die Wände anhängenden Obststücke fortwährend abstreift.

In der Normandie werden gewöhnlich zwei solcher Quetschräder, die sich an den beiden Enden der gleichen Achse befinden, angewendet, und dieselbe durch Pferde, welche im Kreis um den Mahltrog herumlaufen, in Bewegung gesetzt. Uebrigens sind dort bald der Trog und die Quetschräder beide von hartem Holz, bald beide von Stein, oder auch umgekehrt.

Außer diesen Geräthen sind noch mehrere recht gute Mühlen zum Obstmahlen im Gebrauch, so namentlich die Schweizer- und die Möhl'sche Obstmühle; beide finden sich in des Verfassers Schrift: „Die Obstbenutzung" beschrieben.

Zum Auspressen des Trosses (der gemahlenen Früchte dienen mancherlei Pressen, gewöhnlich werden ordinäre Weinpressen verwendet, allein man hat auch in größeren Wirthschaften eigene Mostpressen. Eine solche von ausgezeichneter Construction und erprobter Leistungsfähigkeit befindet sich auf dem Berkheimer Hof (in Würtemberg) und ist von dem verstorbenen Oeconomierath Reinhard genau geschildert. Zur Erklärung diene Folgendes: „Ein 8½ Fuß langer, 1$^3/_{10}$ Fuß dicker eichener Baum wird zwischen vier aufrechtstehenden eichenen Balken, die in zwei großen Quadratsteinen mit Keilen festgemacht sind, horizontal so getragen, daß, wie das eine Ende des Baumes, der hinten in seiner Mitte durchbohrt ist, auf einem starken eisernen Nagel zwischen zwei Pfosten ruht, das entgegengesetzte gleichfalls zwischen zwei Pfosten auf der Stange einer Winde liegt, durch deren Austreiben der Baum schräg in die Höhe gehoben werden kann. An die hinteren beiden Pfosten, in welchen der Nagel steckt, ist ein 5$^3/_{10}$ Fuß breiter, $^3/_{10}$ Fuß langer, 1½ Fuß dicker Stein mit aller Genauigkeit wagerecht gelegt und seiner Unterlage äußerst sorgfältig ein Kalkguß gegeben, damit kein kleines Quarzkörnchen nur die geringste Erhabenheit bildet und der Stein durch den ganz ungeheuren Druck, den er auszuhalten hat, nicht zerspringen kann; auch muß Bedacht genommen werden, daß er oben an seinem Rande nicht von den Säulen berührt wird, weil diese leicht durch das Zuspannen Splitter von den Steinen abdrücken können.

Auf dieses Biet wird entweder frei, doch mit Stroh untermengt, der Obstbrei geschüttet, oder, was einfacher ist, er wird in einen runden, 1½ Fuß hohen Kasten geleert, der von 1 Zoll weit durchlöcherten, aufrechtstehenden, 3 Zoll dicken, eichenen Dauben gemacht, die einen gleichfalls durchlöcherten, kreisrunden Bretterboden frei umfassen, mit Zugbandeisen umreist und mit einem Bindfadentuch ausgelegt ist. Sobald der Kasten gefüllt ist, wird ein aus 3 Theilen bestehender Deckel von 3 Zoll dicken, eichenen Bohlen darauf gelegt, mit Brackhölzern bis unter den Baum überlegt und dieser dann eingelegt. Schon sein eigenes Gewicht drückt ihn das erste Mal herunter, worauf er alsbald wieder aufgewunden und weiter aufgebrackt wird; nun spannt man ihn mit der Winde herunter, wobei ein Mann eine Kraft von 250 Ctr. Gewicht ausübt, der Most springt aus allen Oeffnungen und preßt sich in dem Maße schnell aus, als man mit dem Auf- und Zuwinden und überbracken fleißig ist. Besorgt Letzteres ein Mann auf dem Biet, so beschäftigt einen zweiten die Winde unausgesetzt, und man braucht gar nicht auf das ruhige Ablaufen der Flüssigkeiten zu warten. Damit die Pfosten aber den Gegendruck in den Steinen aushalten, sind ihnen sogenannte Weihenschwänze angeschnitten, welche sich in die vertieft eingehauenen Steine mittelst der Keile fest einschließen. Wirklich zu verwundern ist, wie diese äußerst wenig Raum einnehmende Presse nicht schon mehr bekannt geworden ist, da in den Gemeinden wohl kein dauerhafteres, einfacheres und die Arbeit mehr förderndes Keltergeräthe und Preßgeschirr angebracht werden könnte. Die ganze Einrichtung kostete sammt einem steinernen Mahltrog 200 Gulden und hat indessen nicht die geringste Reparatur erfordert, außer einer neuen Windenstange gleich im ersten Jahre, weil die zu wohlfeil accordirte auch zu weich und schlecht war; die Winde ist also der wichtigste Theil bei der Anschaffung, wobei man besser etwas mehr ausgiebt und sich dann dafür garantiren läßt."

Ueber die Mittel zur Verbesserung der Moste, so wie über Kellerbehandlung wird auf die Schrift des Verf.: „Die Obstbenutzung" hingewiesen.

Miscellen.

Pressen der Strohhüte. In früherer Zeit wurden die zusammengenähten Strohhüte nur durch Bügeln geplättet. Später legte man sie in eine Form und setzte dann einen sechstheiligen Kern hinein, der, durch Eintreiben von Keilen in die Fugen erweitert, die Pressung bewirkte. Jetzt wendet man statt dessen einen starken Kautschuksack an, der in den, in der Form befindlichen Strohhut gelegt wird. Man deckt dann eine schwere eiserne Platte darüber, welche den Beutel zurückhält. Das Zuführungsrohr für das Wasser, welches den Kautschukbeutel ausgeweitet,

geht durch diese Platte dicht schließend hindurch. Man wendet einen Wasserdruck von 8 bis 10 Atmosphären an, der die Pressung der Hüte in sehr rascher und vollkommener Weise bewirkt.

(Dingl. Journ.)

* * *

Verhütung des Blauwerdens der Milch. Hierzu giebt der Gutsbesitzer Elten zu Rotzendorf in Westpreußen als bestes, durch mehrjährige Erfahrung bewährtes Mittel das Schwefeln der Milchkammer an. Sobald sich das Uebel einstellt, werden Thüren und Fenster des Zimmers dicht verschlossen und dann in der Kammer zwei kleine Hände voll Schwefelfäden angezündet, worauf dieselbe 4 bis 5 Stunden dicht verschlossen und dann gelüftet wird. Diese Operation muß täglich wiederholt werden, aber höchstens 8 Tage lang.

(Vergl. Fortschr. Jahrg. XI. S. 87.)

Von der Censur erlaubt. Riga, den 18 August 1865.

Angekommene Fremde.

Den 18. August 1865.

Stadt London. Hr. Stud. H. v. Wilcken aus Livland; HH. Studenten Medem und Guschalsky, Hr. Coll.-Rath Palmie, Hr. Tit.-Rath Jurewitsch von St. Petersburg; Mad. Laurier nebst Familie von Moskau; Hr. Kaufmann Schlowsky von Dünaburg; HH. Kaufl. Holmberg von Reval; Wolber von Hamburg; Meurer von Mitau; Piederit von Schneeberg; HH. Mechaniker J. und P. Liebmann von Kopenhagen.

Hotel du Nord. [illegible] Dr. Spetta nebst Gemahlin von Berlin; Schauspieler[illegible]äul. Gläsel, Hr. Tenorist Hagen, Hr. Bassist Stengel, [illegible] Baritonist Schwarz nebst Gemahlin von Hamburg.

St. Petersburger Hotel. Hr. Civil-Gouverneur v. Brevern, Hr. Student Jaraczewsky von Mitau; Fräul. Schramm von Bremen; Hr. Obrist Baron Pahlen nebst Familie von Pleskau; Hr. Kaufmann Niethammer von Moskau; Hr. Baron Rönne nebst Familie aus Kurland.

Chambre Garni. Hr. Ing.-Gehilfe Windelband; Hr. W. v. Frank, Hr. Privatier Stavenhagen von Dünaburg: Fräul. Stempel aus Kurland; Hr. Baron v. Kl[illegible] aus Livland; Hr. Baron v. Hahn von Dubbeln.

Stadt Dünaburg. Hr. Baron Stempel von Mitau; Hr. Gutsbesitzer Mikoscha von Wilna; Hr. Kaufmann Serakin von Drissa; Hr. Gensd'armen-Capitain Plato von Dünaburg; Hr. Buchhalter Pelz von St. Petersburg.

Waarenpreise in Silber-Rubeln. Riga, am 14. August 1865.

per 20 Garnitz.	S.-Rbl.
Buchwaitzengrütze - - - -	— —
Hafergrütze - - - - - - - -	— —
Gerstengrütze - - - - - -	2. 80
Erbsen - - - - - - - - -	— —
Kartoffeln - - - - - - - - -	80. 100
	per 100 Pfund
Gr. Roggenmehl - - - -	2. 20 25
Weizenmehl - - - - - - - -	3. 4 20
Butter, pr. Pud- - - - -	10. 11
Heu „ „ Kop. -	40. 50
Stroh „ „ „ -	— —
	per Faden
Birken Brennholz - - - -	4. 4 30
à 7 à Fuß.	S.-Rbl.
Birken- u. Ellern-Brennh.	— —
Ellern-Brennholz p. Faden	3. 20 40

	S.-Rbl.
Fichten-Brennh. p. Faden	3. 30
Grähnen- „ „ „	2. 40
pr. Berkowez von 10 Pud	
Hanf, Poln. Rein- - - -	— 34
do. Ausschuß -	— 33
do. Paß - - -	— 32
Flachs, Kron- 1 - - - -	— 52
puik Kron- P. K. 1 - -	— 54
fein puik Kron-F. P. K. 1.	— 57
zins Kron- Z. K. 1. - -	— —
Wrack- W. 2. - - - -	— —
puik Wrack- P. W. 2. -	— —
Dreiband D. 3. - - - - -	— —
puik Dreiband- P. D. 3.	— —
slonetz Dreiband S. D. 3	— —
puik slon. Dreib. P. S. D. 3.	— —

per Berkowez von 10 Pud	S.-Rbl.
Dreiband Wrack D. W. 4.	— —
Hofs-Dreib. (engl.) H. D.	— —
puik Hofsdb. P. H. D. 2.	— —
fein puik Hofs-Dreiband F. P. H. D. 2.	— —
Livl. Dreiband L. D. 3.	— —
puik Livl. Dbd. P. L. D. 3.	— —
Flachsheede - - - - - - -	— —
Talglichte, pr. Pud - - -	6. —
Seife do. - - -	$3\frac{4}{5}$. 4
Hanföl, pr. 10 Pud - -	35. $35\frac{1}{2}$
Leinöl do. - - -	— 39
Leinkuchen, pr. 63 Pud	— 45
Wachs, gelbes, pr. Pud	$24\frac{1}{2}$
Wachslichte, weiße do	— 36

pr. Berkowez von 10 Pud	S.-Rbl.
Stangeneisen - - - - - -	19. 2[illegible]
Neshinischer Tabak - - -	— 1[illegible]
Bettfedern - - - - - - -	80. 10[illegible]
Krollhaare - - - - - - -	80. 16[illegible]
Pferdeschweife, pr. Pud	— [illegible]
Mähnen dito	$5\frac{1}{2}$.
Schafwolle, gewöhnliche ordinäre, pr. Pud	5.
Juften, weiße pr. Pud	16. [illegible]
Rinderhäute, getrocknete von 8—15 Pfd, pr. Pfd.	30
Säeleinsaat, pr. Tonne	—
Thurmsaat	—
Gerste pr. Last v. 16 Tschetw.	—
Roggen dito 15 „	—
Hafer à 20 Garn. S.-R.	1 35.

Redacteur A. Klingenberg.

Druck der Livländischen Gouvernements-Typographie.

Livländische Gouvernements-Zeitung



Лифляндскія Губернскія Вѣдомости

Die Zeitung erscheint Montags, Mittwochs u. Freitags. Der Preis derselben beträgt ohne Uebersendung 3 R., mit Uebersendung durch die Post $4\frac{1}{2}$ R. und mit der Zustellung in's Haus 4 Rbl. Bestellungen auf die Zeitung werden in der Gouv.-Regierung und in allen Post-Comptoirs angenommen.

Издаются по Понедѣльникамъ, Середамъ и Пятницамъ. Цѣна за годъ безъ пересылки 3 рубля с., съ пересылкою по почтѣ $4\frac{1}{2}$ рубля с., съ доставкою на домъ 4 рубля с. Подписка принимается въ редакціи и во всѣхъ Почтовыхъ Конторахъ.

№ 93. Mittwoch, 18. August — Середа, 18. Августа. **1863.**

Officieller Theil. — ЧАСТЬ ОФФИЦІАЛЬНАЯ.

Locale Abtheilung. — Отдѣлъ мѣстный.

Anordnungen und Bekanntmachungen der Livländischen Gouvernements-Obrigkeit.

Da es zur Kenntniß des Ministeriums des Innern gelangt ist, daß in einigen Städten besonders zur Jahrmarktzeit öffentlich auf Straßen und Plätzen **Schrift oder Adler, Fortuna und dem ähnliche** Spiele zu spielen gestattet wird, diese Spiele aber, die überhaupt für das Volk verderblich sind und großen Theils Betrügereien im Geleit haben, gesetzlich verboten sind, so wird in Erfüllung der in der offiziellen Beilage Nr. 23 zur „Nordischen Post" vom 22. Juli d. J. Nr. 158 abgedruckten Circulair-Vorschrift des Ministers des Innern von der Livländischen Gouvernements-Verwaltung sämmtlichen Stadt-Polizeibehörden desmittelst eingeschärft, darüber zu wachen, daß die **durch das Gesetz verbotenen Glücksspiele nicht öffentlich auf Straßen und Plätzen betrieben werden.**

Nr. 2567.

* * *

Zur Erfüllung einer desfallsigen Circulair-Vorschrift des Herrn Ministers des Innern wird von der Livländischen Gouvernements-Verwaltung zur allgemeinen Kenntniß gebracht, daß im Livländischen Gouvernement nachstehende Jahrmärkte abgehalten werden:

I. Im Dörptschen Kreise:

1) auf dem Gute Kirrumpäh am 16. und 17. September,
2) „ „ priv. Gute Mühlenhof am 15. und 16. October,
3) „ „ Krongute Flemmingshof im Dorfe Tschorna am 10., 11. u. 12. Novbr.,
4) „ „ im Dorfe Lohosu des Krongutes Awwinorm am 5. u. 6. October, Kram-, Vieh- und Pferdemarkt,

II. Im Werroschen Kreise:

1) auf dem Gute Moisekatz am 26. August,
2) auf dem Gute Rappin am 4. u. 5. Septbr.
3) „ „ Pastorate Pölwe am 8. Septbr.,
4) „ „ „ Rauge „ 8. „
5) „ „ Gute Mentzen am 10. Septbr.,
6) „ „ „ Alt-Mentzen am 15. u. 16. September,
7) „ „ „ Sennen am 21. September,
8) „ „ „ Neuhausen am 29. Septbr.,
9) „ der Hoflage Lutzneck des Gutes Rogosinsky am 6. October,
10) „ dem Handelsflecken Wöbs am 9. Mai 5. October und 6. December,
11) „ der Hoflage Kurrilatz des publ. Gutes Heimadra am 1. und 2. Mai, Vieh- und Pferdemarkt.

III. Im Walkschen Kreise:

1) auf dem Gute Aahof am 24. October,
2) „ „ „ Schloß Adseln am 8. Septbr.,
3) „ „ „ Alswig am 29. Septbr.,
4) „ „ „ Bahnus am 21. Septbr.,
5) „ „ „ Ermes-Neuhof am 26. Juli,
6) „ „ „ Fianden am 5. Septbr.,
7) „ „ „ Golgowsky am 10. August und 21. September,
8) „ „ „ Hoppenhof am 9. October,
9) „ „ „ Kortenhof am 15. Septbr.,
10) „ „ „ Keysen am dritten Montage nach Michaelis,
11) „ „ „ Korwenhof am 29. August,
12) „ „ „ Kroppenhof am 13. Juli,
13) „ „ „ Neu-Laitzen am 10. August und 12. Septbr.,
14) „ „ „ Schloß Marienburg am 15. August,
15) „ „ „ Mehrhof am 25. October,
16) „ „ „ Palzmar am 26. Juli,
17) „ „ „ Rausenhof am 4. October,
18) „ „ „ Seltinghof am 25. Juli und 13. September,
19) „ „ „ Sinohlen am 3. October,

20) auf dem Gute Schloß Smilten am 2. Februar, 2. Juli und 15. August,
21) „ „ „ Alt-Schwaneburg am 24. Februar und 8. September,
22) „ „ „ Schloß Trikaten am 29. Juni und 1. October,
23) „ „ „ Treppenhof am 6. September und 28. October,
24) „ „ „ Wilzenhof am 12. und 13. September,
25) „ „ „ Alt-Wohlfahrt am 3. Montage nach Michaelis, 2 Tage,
26) „ „ „ Wohlfahrtslinde am 17. Jan.,
27) „ „ „ Neu-Wohlfahrt am 17. März,
28) „ „ „ Schloß Tirsen am 27. April Pferdemarkt und am 29. August Jahrmarkt,
29) „ „ „ Blumenhof am 4. November,
30) „ „ „ Wisikum (Goldbeckfsches Beigut) am 19. September,
31) „ „ „ Serbigall am 21. October und 30. November,
32) „ „ „ Roseneck am 20. April,
33) „ der Hoflage Augerith des Gutes Fianden mit Wolkowa alljährlich am Tage nach Christi Himmelfahrt ein Pferde- und Viehmarkt.

IV. Im Wolmarschen Kreise:

1) auf dem Gute Wolmarshof am 23. April,
2) „ „ „ Groß-Roop am 1. Mai und 10. November,
3) „ „ „ Kegeln am 29. Juni,
4) „ „ „ Mojahn am 10. August,
5) „ „ „ Rujen-Torney
6) „ „ „ Rujen-Radenhof
7) „ „ „ Rujen-Großhof } am 24. August 5. September, 10. u. 11. Novbr.
8) „ „ „ Dickeln am 26. u. 27. September,
9) „ „ „ Burtneck am 25. und 26. September,
10) „ „ „ Erkull am 15. Septbr.,
11) „ „ „ Salisburg am 15. Septbr.,
12) „ „ „ Bauenhof
13) „ „ „ Neuhall } am 21. Septbr.,
14) „ „ „ Stolben am 23. Septbr.,
15) „ „ „ Pürkeln am 29. Septbr.,
16) „ „ „ Waidau am 29. Septbr.,
17) „ „ „ Klein-Roop am 29. Septbr.,
18) „ „ „ Ranzen am 2. October,
19) „ „ „ Würken am 6. u. 7. October,
20) „ „ „ Alt-Salis am 10. und 11. September,

V. Im Fellinschen Kreise:

1) auf dem Gute Wolmarshof am 10., 11. u. 12. October,
2) auf dem Gute Oberpahlen am 15. u. 16. September,
3) „ „ „ Lustifer am 15., 16. und 17. October,
4) „ „ „ Tarwast 26. Juni u. 6. Octbr.
5) „ „ „ Hollershof am 10. und 11. September,
6) „ „ „ Helmet am 15. August,
7) „ „ „ Wagenküll am 6. Septbr.,
8) „ „ „ Karkus am 2. Juli,
9) „ „ „ Abia am 2. Septbr.,
10) „ „ „ Wastemois am 27. und 28. August,

VI. Im Pernauschen Kreise:

1) auf dem Gute Kurkund am 28. August,
2) „ „ „ Kastna am 9. Septbr.,
3) „ „ „ Poerafer am 13. September und 5. December,
4) „ „ „ Audern am 18. u. 19. Septbr. und am letzten Freitag vor Fastnacht,
5) „ „ „ Alt-Fennern am 20. und 21. September,
6) „ „ „ Zintenhof am 5. Septbr.,
7) „ „ „ Staelenhof am 9. u. 10. Octbr.,
8) „ „ „ Tiegnitz am 15. November,
9) „ „ „ Tammist am 2. Septbr.

VII. Im Wendenschen Kreise:

1) auf dem Gute Ramkau am 24. Juni und 24. September.
2) „ „ „ Grothhusenshof am 11. Octbr.
3) „ „ „ Hohenbergen am 6. August und 21. Septbr.,
4) „ „ „ Jummerdehn am 4. October,
5) „ „ „ Erlaa am 22. Juli und 24. August,
6) „ „ „ Ogershof am 10. Juli und 27. September,
7) „ „ „ Lasdohn am 24. Septbr.,
8) „ „ „ Modohn am 6. October,
9) „ „ „ Praulen am 21. Septbr. u. 21. October,
10) „ „ „ Schloß Schujen am 15 Aug.
11) „ „ „ Kobsenhof am 8. Septbr.,
12) „ „ „ Katzenhof am 20. October,
13) „ „ „ Lobdenhof (Kirchspiel Schujen) am 29. Juni,
14) „ „ „ Ohselshof am 1. Juni und 1. September,
15) „ „ „ Luedern am 22. Mai und 18. October,
16) „ „ „ Alt-Kalzenau am 1. October,
17) „ „ „ Fehteln am 29. Juni und 6. October,
18) „ „ „ Odensee am 17. Juni und 30. October,

19) auf dem Gute Schloß Ronneburg am 25. Juni und 3. October,
20) „ „ „ Festen am 2. Juli, 10. August und 6. September,
21) „ „ „ Fehsen am 11. November,
22) „ „ „ Roetkenshof am 17. Septbr.,
23) „ „ „ Alt-Drostenhof am 10. September, 7. und 8. October,
24) „ „ „ Bersohn am 25. Juni,
25) „ „ „ Martzen am 13. October,
26) „ „ „ Lauternsee am 30. Novbr.,
27) „ „ „ Seßwegen am 25. Juli, 15. August und 29. September,
28) „ „ „ Kerstenbehm am 1. Mai u. 28. October,
29) „ „ „ Lohdenhof (Kirchspiel Seßwegen) den Tag nach Christi Himmelfahrt,
30) „ „ „ Kussen am 29. Juli und 1. November,
31) „ „ „ Laudohn am 23. April und 8. September,
32) „ „ „ Lubey am 14. October.

VIII. Im Rigaschen Kreise:

1) auf dem Gute Essen am 5. u. 6. Septbr.,
2) „ „ „ Gahlenhof am 24. Juni,
3) „ „ „ Segewolde am 24. August,
4) „ „ „ Stockmannshof am 8. Septbr.
5) „ „ „ Adjamünde am 21. Septbr.,
6) „ „ „ Fossenberg am 10. August und 29. September,
7) „ „ „ Sunzel am 17. September,
8) „ „ „ Sudden am 29. September,
9) „ „ „ Nitau am 1. October,
10) „ „ „ Rammenhof am 15. Juni,
11) „ „ „ Altenwoga am 9. und 10. October,
12) „ „ „ Kronenberg am 10. August und 8. September,
13) „ „ „ Kokenhusen am 29. Septbr.,
14) „ „ „ Jürgensburg am 21. und 22. September,
15) „ „ „ Loddiger am 29. October,
16) „ „ „ Laubern am 25. Juli,
17) „ „ „ Bolderaa am 10. Septbr.,

IX. Im Oeselschen Kreise:

1) auf dem Gute Carmel-Großenhof vom 1. bis zum 3. October,
2) „ „ „ Torkenhof vom 1. bis zum 3. September,
3) bei dem Gute Moon-Großenhof vom 10. bis zum 13. September.

X. In der Stadt Riga:

ein **Krammarkt** v. 20. Juni b. z. 10. Juli,
ein **Wollmarkt** v. 20. b. z. 22. Juli,
ein Hopfenmarkt v. 7. b. z. 9. Januar,
ein Christmarkt v. 10. December b. z. 10. Januar,
ein Pferdemarkt alljährlich vom 15. Februar ab auf ein Woche,

XI. In der Stadt Wenden:

ein Flachsmarkt am 15. und 16. Februar und am 10. und 11, December,
ein Krammarkt v. 11. b. z. 18. Juni,
ein Vieh- und Pferdemarkt am 16. u. 17. October.

XII. In der Stadt Wolmar:

ein Flachsmarkt v. 25. b. z. 30. Januar und v. 25. b. z. 27. November,
ein Matthäi-Jahrmarkt am 21. September,
ein Simon Judä-Jahrmarkt v. 28. b. z. 30. Octbr.

XIII. In der Stadt Dorpat:

ein deutscher Jahrmarkt v. 7. b. z. 28. Januar,
ein Bauer-Vieh- und Victualienmarkt am 29. u. 30. Juni, v. 8. b. z. 10. September, am 29. u. 30. Septbr. und 1. October,
ein Flachsmarkt am 4. und 5. Februar und am 1. und 2 November.

XIV. In der Stadt Pernau:

ein deutscher Markt v. 30. Juli b. z. 9. August,
ein Bauer-Kram- und Viehmarkt Montag und Dienstag vor Michaelis und Montag und Dienstag nach dem dritten Advents-Sonntag,
ein Pferde- und Flachsmarkt am 25., 26. und 27. Januar,
ein Viehmarkt am 2. und 3. Juli,

XV. In der Stadt Walk:

ein Johannismarkt am 27. Juni,
ein Laurentimarkt am 10. August,
ein Michaelismarkt am 29. September,
ein Weihnachts- oder Neujahrsmarkt v. 27. December b. z. 5. Januar,
ein Flachsmarkt am 8. und 9. Februar und am 20. und 21. November.

XVI. In der Stadt Fellin:

ein Februarmarkt v. 2. b. z. 10. Februar,
ein Flachsmarkt am 15. und 17. Februar und 25. b. z. 27. November,
ein Osternmarkt 8 Tage nach Gründonnerstag,
ein Johannismarkt am 22. Juni,
ein Michaelismarkt am 24. und 25. September.

XVII. In der Stadt Werro:

ein Flachsmarkt v. 7. b. z. 9. Januar und v. 7. b. z. 9 October,
ein Vieh-, Pferde- und Victualienmarkt am 2. Februar, 26. Juni, 24. und 25. September und 10. und 11. November,
ein deutscher Krammarkt am 22. Februar auf 8 Tage,
ein Vieh- und Victualienmarkt am 10. u. 11. April.

XVIII. In der Stadt Lemsal:
ein Flachsmarkt am 27. und 28. Februar,
ein Viehmarkt am 10. August,
ein Flachs- und Viehmarkt am 9. u. 10. October.

XIX. Im Flecken Schlock:
ein Markt v. 12. b. z. 20. Juli und v. 20. b. z. 22. September.

XX. In der Stadt Arensburg:
ein Krammarkt v. 12. b. z. 24. Februar,
ein Vieh- und Pferdemarkt am 26., 27. und 28. September. Nr. 1877.

Torge.

Рижской Крѣпостной Артиллеріи нужно заготовить покупкою фуража для продовольствія 6 казенныхъ подъемныхъ лошадей, именно: овса 56 четвертей и сѣна 840 пуд. на поставку онаго назначаются въ Штабѣ Рижской Крѣпостной Артиллеріи 20. торгъ и переторжка 23. ч. сего Августа мѣсяца въ 12 часовъ утра, а по сему желающіе торговаться должны явиться въ названный Штабъ въ означенные числа отъ 10 и не позже 12 часовъ утра съ надлежащими залогами и видами о своемъ званіи, причемъ предъявляется что кондиціи о предварительныхъ условіяхъ по сему предмету желающіе могутъ читать въ означенномъ выше Штабѣ ежедневно съ 9 часовъ утра до 2 часовъ по полудни. № 2386.

* * *

Diejenigen, welche den Umbau des Katzbohlwerks auf Groß-Klüversholm rechts von der Brücke nach Muckenholm hinauf und verschiedene Reparaturen an den Bohlwerken diesseits der Düna, übernehmen wollen, werden desmittelst aufgefordert, sich an den auf den 12., 17. und 19. August d. J. anberaumten Ausbotsterminen um 1 Uhr Mittags zur Verlautbarung ihrer Mindestforderungen, zeitig zuvor aber zur Durchsicht der Bedingungen, Arbeitsbeschreibung und Zeichnung, sowie zur Bestellung von Saloggen bei dem Rigaschen Stadt-Cassa-Collegium zu melden.
Riga-Rathhaus, den 10. August 1865.
Nr. 902. 1

Лица, желающія принять на себя перестройку накатнаго больверка на Большомъ Клюверсгольмѣ по правой рукѣ отъ моста, ведущаго къ Мукенгольму и производство разныхъ починокъ по свайному больверку по сію сторону Двины — приглашаются симъ явиться къ торгамъ, которые производиться будутъ въ Рижской Коммисіи Городской Кассы 12., 17. и 19. ч. сего Августа съ часа по полудни, заранѣе же тѣмъ лицамъ явиться въ оную же Коммисію для разсмотрѣнія условій, описанія работъ и чертежей и для представленія залоговъ. № 902. 1
Рига-Ратгаузъ, 10. Августа 1865 года.

Auction.

Auf Verfügung Eines Edlen Waisengerichts soll Donnerstag am 19. August d. J., Nachmittags 4 Uhr und an dem folgenden Tage der Nachlaß der weil. unverehelichten Charlotte Poorten, bestehend in Meubeln, einem alten Pianoforte, Kleidern, Wäsche, Tischzeug, Wirthschaftsgeräthen und mehren anderen brauchbaren Sachen in dem allhier an der kleinen Königstraße sub neue Nr. 13 belegenen, Wiesemanns Erben gehörigen Hause, gegen gleich baare Bezahlung öffentlich versteigert werden. Carl E. Seebode,
Waisenbuchhalter.

* * *

Wegen verspäteter Gegenwart des betreffenden Delegirten ist von der Behörde beliebt worden, die am 16. d. M. stattgehabte Auction eines Pferdes nebst Sattel und Reitzeug als ungiltig zu erklären und ist dieselbe daher auf morgen den 19. August festgesetzt worden und wird präcise 12 Uhr beim Schwarzhäupterhause stattfinden. Der Anbotspreis für das Pferd soll mit 45 Rbl. beginnen. H. Busch, st. Krons-Auctionator.

Die Abreise nachstehender Personen wird zu dem Zwecke hierdurch angezeigt, damit Diejenigen, welche Forderungen an sie haben sollten, sich von heute innerhalb dreier Tage in der Canzlei des Rigaschen Raths dieserhalb melden mögen.

Johann Robert Steinberg, Joseph Bauschewitz, Fedot Kusmin, Kondrat Ameljanow Proschtschenok, Ossip Fedotow Mosolew, Georg Zilke, Gawrila Fomow Ljubowitzki, Ludwig Hasenfuß, Johann George Hasenfuß, Mowscha Josselowitsch Iljasch, Mendel Sundeliowitsch Mandelstamm, Gottfried Hermann Erdmann, Theodor Caspar Janowsky, Sophie Helena Legsding, Caroline Ehrlich, Katharina Elisabeth Engelsohn, Nastasija Ustinowa Kolosow, Praskowja Grigorjewa Kolosow, Johann Carl Reinbold Birckhahn, Franz Franzow Lawrinatis, Jefim Jewstignejew Scherschin, Nikofor Estinjew Scherschin, Victor Robert Vincent Bergmann, Maria Elisabeth Eck, Johann Ernst Johannsohn, Carl Reinhold Alexander Volckmann,
nach anderen Gouvernements.

Anmerkung. Hierbei folgen für die Behörden und Güter des Livländ. Gouvernements die Patente Nr. 97—99.

In Stelle des Livländischen Vice-Gouverneurs: Aelterer Regierungsrath E. Poorten.
Aelterer Secretair: H. v. Stein.